

HPS-SG4

INSTRUCTION MANUAL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Indoor Barbecue Grill & Griddle

Parrilla y plancha para el uso interior



Thank you for your purchase of a
SANYO INDOOR BARBECUE GRILL & GRIDDLE.
Please read these instructions carefully before use and be sure to keep the manual in a safe place for future reference.

Table of Contents

- Important Safeguards....................2
- Names of Parts....................3
- Set Up....................4
- Instructions for Grilling....................4
- Cooking Guide....................4
- Temperature Guide....................5
- Grilling Tips....................5
- Care and Cleaning....................5
- Recipes....................6
- Warranty....................7
- Spanish....................8-14

WARNING:
Handling the cord on this product or cords associated with accessories sold with this product, will expose you to lead, a chemical known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm.
Wash hands after handling.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, follow basic safety precautions to reduce the risk of fire, electrical shock, and/or injury:

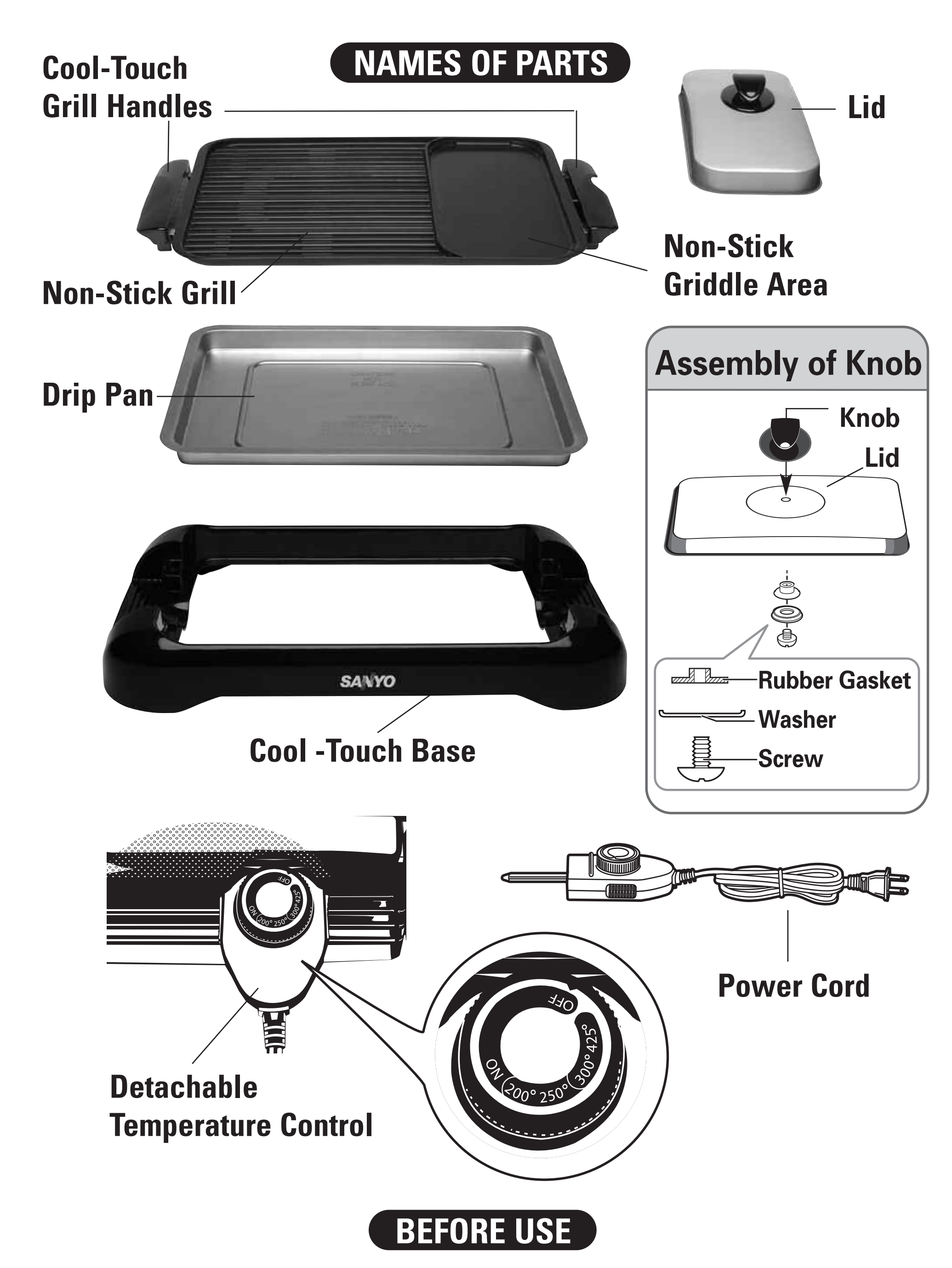
1. Read all instructions.
2. Do not touch HOT surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or the appliance itself in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used near children.
5. Prior to plugging appliance into the wall outlet, ensure temperature control is set to OFF position. To disconnect completely, set temperature control to OFF and unplug the appliance.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. Using attachments or accessories other than those supplied by the manufacturer can create a HAZARD. DO NOT use incompatible parts.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot burner or in a heated oven.
12. Do not use the appliance for other than intended use. This product is designed for household use only.
13. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock. Besides, metal-scouring pads may damage the finish.
14. When in use, keep grill a minimum of 10-12 inches away from walls and clear on top. Place on a stable, heat-resistant surface and in a well-ventilated area. Place the appliance on a dry and horizontal surface.
15. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, such as curtains, draperies, walls and the like when in operation.
16. Do not place any of the following or similar materials in or on the appliance, such as: paper, cardboard, plastic, etc.
17. For long-life performance of the hot plate, avoid dropping anything on the heating element.
18. Electric Power: If the electric circuit is overloaded with other appliances, this appliance may not operate properly. The appliance should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.
19. Clean the appliance regularly as built-up grease may cause fire.
20. ALWAYS ALLOW THE APPLIANCE TO COOL COMPLETELY BEFORE CLEANING.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Note:
A. A short power-supply cord is provided to reduce risks of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
B. Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
C. If extension cord is used:
   (1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
   (2) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

The appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other is).
As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to override this safety feature.

NAMES OF PARTS



BEFORE USE

1. Remove packaging material.
2. Clean the grill with a damp cloth.
3. Assemble the knob to the lid as pictured above.
4. During the first use, the appliance may give off a slight odor.
   • This is due to the newness of the product.

SET UP PRIOR TO USING GRILL

1. Place cool-touch base on a heat-resistant countertop in a well-ventilated area.
2. Place drip pan on the bottom of the base.
3. Add water to drip pan, fully covering bottom of pan.
4. Using the cool-touch handles, place non-stick grill on top of the base.
   - Make sure the drip pan and grill are sitting properly on the base.
5. Connect the temperature control to the receptacle on the side of the grill.
   - Use only the temperature control provided with grill. Model number is printed on temperature control and the base of grill, these numbers should match.
6. Plug the cord into a standard outlet.

INSTRUCTIONS FOR GRILLING

1. Coat the grill surface with cooking spray.
2. Adjust the temperature control to desired temperature.
3. Allow unit to preheat.
   - The light will come on indicating the power is on. The light will go off when the grill has reached the selected temperature.
4. Place food directly on grill. Grill food to desired doneness.
   - See COOKING GUIDE for suggestions. See TEMPERATURE GUIDE to ensure food safety.
5. Add water to drip pan to maintain coverage. Do not overflow.

COOKING GUIDE

FOOD	APPROXIMATE COOKING TIME	TEMPERATURE
Fish/Salmon	10-15 minutes	300°F
Bacon	10-15 minutes	275°F
Sausage Links	20 minutes	275°F
Hamburgers	15-20 minutes	325°F
Hot Dogs	15 minutes	300°F
Chicken Breast	15-20 minutes each side	325°F
Bone in Pork Chops	10-12 minutes each side	300°F
Steak (rare)	4-6 minutes each side (depending on thickness)	350°F
Steak (well done)	7-9 minutes each side (depending on thickness)	350°F
Lamb Cutlets	6-7 minutes each side	325°F

Note: This chart is for your reference only. You may need to adjust the cooking time and temperature according to the type, size, and thickness of food.

CAUTION

1. Hot oil and liquid may splash as grease or juices hit the drip pan. Be careful while grilling.
2. Do not touch any hot surfaces while cooking. Certain parts of this appliance become extremely hot while cooking and remain hot while the unit is cooling off.
3. Do not overload the grill surface.
4. For your safety, do not move the appliance when in use.

TEMPERATURE GUIDE

Beef (rare)	Internal temperature of 140°F
Beef (medium)	Internal temperature of 160°F
Beef (well done)	Internal temperature of 170°F
Ground Beef	Internal temperature of 160°F
Chicken Breasts	Internal temperature of 170°F
Chicken Pieces	Internal temperature of 180°F
Hot Dogs	Internal temperature of 165°F
Fish	Internal temperature of 165°F
Pork	Internal temperature of 185°F
Lamb (medium)	Internal temperature of 160°F

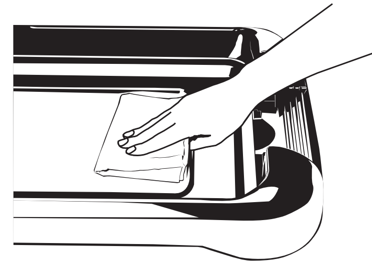
GRILLING TIPS

- Soak bamboo or wooden skewers in water at least 30 minutes before using to prevent burning.
- Turn food with tongs or spatulas. Do not scratch the non-stick grill surface.
- Cut food into small and equal pieces to ensure more even cooking.
- Follow temperature guide to ensure food safety.

CARE AND CLEANING

CAUTION: LET UNIT COOL COMPLETELY BEFORE BEGINNING ANY CLEANING.

1. Turn temperature control to "OFF" position and unplug the cord from the outlet.
2. Remove the temperature control from unit.
   - Do not immerse the temperature control in water or allow it to get wet.
3. Using the cool-touch handles, remove the non-stick grill and clean with warm, soapy water. Use a soft sponge or cloth to clean the grill surface.
   - Do not clean grill in the dishwasher.
4. Absorb any excess water or grease from drip pan with a paper towel. (see illustration)



5. Holding the sides of the cool-touch base, you may move the unit close to the sink.
   - Be careful not to spill any water or grease that is remaining in the drip pan.
6. Carefully remove the drip pan from the cool-touch base and wash with warm, soapy water.
   - You may clean the drip pan in the dishwasher.
7. Wipe the unit dry with a clean cloth.
8. Wash the lid with warm, soapy water.
   - You may clean the lid in the dishwasher.

RECIPES

Herb-Rubbed Steak

Seasoning:
- 3 garlic cloves, finely chopped
- 1/2 cup finely chopped onion
- 2 teaspoons dried, crushed herbs (basil, oregano, rosemary, or thyme leaves)
- 1/4 teaspoon ground black pepper

Meat:
- 1-2 lbs. boneless beef sirloin steak

Directions:
1. Mix seasonings in a small bowl.
2. Evenly rub the seasoning mixture onto both sides of meat.
3. Place steak on preheated grill, at 350°F. Cook for approximately 5-10 minutes on each side.

Teriyaki Chicken Kabobs

Marinade:
- 1/2 cup soy sauce
- 1/4 cup sherry
- 3/4 cup brown sugar
- 2 tablespoons vegetable oil
- 1 garlic clove, pressed
- 1/2 teaspoon ground ginger
- 1 teaspoon chopped green onions

Meat and Vegetables:
- Approximately 2 lbs. boneless, skinless chicken breasts
- 1 red bell pepper
- 1 green bell pepper
- 1 red onion
- 1 can pineapple chunks

Directions:
1. Mix ingredients for marinade together.
2. Cut chicken, red onion, and bell peppers into approximately 1-inch squares.
3. Marinade chicken for at least 30 minutes.
4. Soak bamboo or wooden skewers in water at least 30 minutes before using to prevent burning.
5. Place chicken and vegetables on skewers.
6. Place skewers on preheated grill, at 350°F. Cook for approximately 25 minutes, rotating frequently.

Salmon with Herbs

Seasoning:
- 2 tablespoons finely chopped shallots
- 1 tablespoon chopped parsley
- 1/4 teaspoon thyme
- 1/2 teaspoon tarragon
- 1/4 teaspoon basil
- 1 tablespoon lemon juice
- 6 tablespoons butter
- salt and pepper

Meat:
- 2 salmon steaks

Directions:
1. Melt the butter and sauté the shallots until tender.
2. Add thyme, tarragon, basil and lemon juice.
3. Brush the steaks with the herb butter and sprinkle with parsley.
4. Place salmon steaks on preheated grill, at 300°F. Cook for approximately 5-7 minutes each side.

SPECIFICATIONS

	HPS-SG4
Power Source	120V 60 Hz
Power Consumption	1300W
Dimensions (w x d x h)	23⅝" x 14½" x 6 5/16"
Weight	7.5 lbs.

SANYO INDOOR BARBECUE GRILL & GRIDDLE LIMITED WARRANTY



OBLIGATIONS

In order to obtain factory warranty service, call the toll-free number below. The unit must be packed in the original carton or a well padded sturdy carton in order to avoid shipping damage.
Note: Do not return this unit to the retail store for service.

To obtain factory warranty service, product operation information or for problem resolution, call
1-800-421-5013
Weekdays 8:00 AM – 5:00 PM Pacific Time
Or visit our web site at www.sanyoservice.com

THIS WARRANTY IS VALID ONLY ON SANYO PRODUCTS PURCHASED AND USED IN THE UNITED STATES OF AMERICA.

THIS WARRANTY APPLIES ONLY TO THE ORIGINAL RETAIL USER AND DOES NOT APPLY TO PRODUCTS USED FOR ANY INDUSTRIAL, PROFESSIONAL OR COMMERCIAL PURPOSE. THE ORIGINAL DATED BILL OF SALE OR SALES SLIP MUST BE SUBMITTED TO THE AUTHORIZED SANYO SERVICE CENTER AT THE TIME WARRANTY SERVICE IS REQUESTED.

Subject to the OBLIGATIONS above and EXCLUSIONS below, SANYO FISHER COMPANY (SFC) warrants this SANYO product against defects in materials and workmanship for the periods of LABOR and PARTS specified below. SFC will repair or replace (at its option) the product and any of its parts which fail to conform to this warranty. The warranty period commences on the date the product was first purchased at retail.

LABOR	PARTS
1 YEAR	1 YEAR

EXCLUSIONS

This warranty does not cover (A) the adjustment of customer-operated controls as explained in the appropriate model's instruction manual, or (B) the repair of any product whose serial number has been altered, defaced or removed.
This warranty shall not apply to setup, installation, removal or the product for repair or reinstallation of the product after repair.
This warranty does not apply to repairs or replacements necessitated by any cause beyond the control of SFC including, but not limited to, any malfunction, defect or failure caused by or resulting from unauthorized service or parts, improper maintenance, operation contrary to furnished instructions, shipping or transit accidents, modification or repair by the user, abuse, misuse, neglect, accident, incorrect power line voltage, fire, flood or other Acts of God, or normal wear and tear.
The foregoing is in lieu of all other expressed warranties and SFC does not assume or authorize any party to assume for it any other obligation or liability.
THE DURATION OF ANY WARRANTIES WHICH MAY BE IMPLIED BY LAW (INCLUDING THE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS) IS LIMITED TO THE TERM OF THIS WARRANTY. IN NO EVENT SHALL SFC BE LIABLE FOR SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES ARISING FROM OWNERSHIP OR USE OF THIS PRODUCT, OR FOR ANY DELAY IN THE PERFORMANCE OF ITS OBLIGATIONS UNDER THIS WARRANTY DUE TO CAUSES BEYOND ITS CONTROL. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS AND/OR DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS AND EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.
THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS. YOU MAY HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

For your protection in the event of theft or loss of this product, please fill in the information below for your own personal records.

Model No. ____________________ Serial No. ____________________
(Located on back or bottom side of unit)
Date of Purchase ____________________ Purchase Price ____________________
Where Purchased ____

Gracias por su compra de la
SANYO PARRILLA Y PLANCHA PARA USO INTERIOR.
Por favor lea todas las instrucciones antes de usar y conserve este manual en un lugar seguro para futura referencia.

Tabla de Contenidos

- Instrucciones de Seguridad 9
- Nombres de Partes 10
- Disposición....................11
- Instrucciones para Asar....................11
- Guía para Cocinar 11
- Guía de Temperatura....................12
- Consejos para Asar....................12
- Cuidado y Limpieza....................12
- Recetas....................13
- Garantía....................14

ADVERTENCIA:
El manejo del cable de este producto o cables asociados con accesorios vendidos con este producto, le podría exponer a plomo, un químico conocido por el estado de California que causa cáncer, y anormalidades relacionadas de nacimiento humano u otro daño reproductivo.
Lávese las manos después del manejo.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electrónicos, siempre deben tomarse algunas precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico y/o lesión:

1. Por favor lea todas las instrucciones.
2. No toque superficies CALIENTES. Utilice las asas o las perillas.
3. Para protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe o ninguna parte de esta parrilla en agua o cualquier otro líquido.
4. Se requiere la supervisión de un adulto cuando el aparato esté siendo usado cerca de un niño.
5. Antes de enchufar el aparato, asegúrese que la perilla de temperatura esté en la posición “OFF”(apagada). Para desenchufar, ajuste la perilla de temperatura en la posición “OFF” y desenchufe el aparato.
6. Desconecte la unidad del tomacorriente antes de limpiarla y cuando no esté en uso. Permita que se enfríe antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarla.
7. No opere ningún aparato que presente daños en el enchufe o al cable, o si la unidad no funciona bien o ha sido dañada en alguna forma. Devuélvala a un centro de servicio autorizado para que la examinen, reparen o ajusten.
8. El uso de otros accesorios no incluidos por el fabricante del producto puede causar LESIONES PERSONALES. NO USE partes incompatibles.
9. No use aparato a la intemperie.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador o que entre en contacto con superficies calientes.
11. No coloque sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni cerca de un horno caliente.
12. No use el aparato con otro fin más que para lo que ha sido diseñada.
13. No limpie la unidad con almohadillas de fibras metálicas, o cualquier otro abrasivo que puedan separar y tocar las partes eléctricas, causando un riesgo de un choque eléctrico. También, almohadillas de fibras metálicas pueden dañar el acabado.
14. Use la parrilla a 10 a 12 pulgadas de distancia por lo menos de cualquier pared o superficie. Colóquela sobre una superficie resistente al calor y en una área bien ventilada. Coloque el aparato en una superficie seca y nivelada.
15. Un incendio puede ocurrir si el aparato esta cubierto o si toca materiales inflamables como cortinas y paredes cuando está en operación.
16. No coloque los siguientes materiales en ni sobre del aparato como: papel, cartulina, plástico, etc.
17. Para mantener la función duradera de su placa calefactor, envite de caer cualquier cosa en el elemento de calefacción.
18. Poder Eléctrico: Si el circuito eléctrico es sobrecargado con otros aparatos, este aparato no funcionará apropiadamente. Este aparato tiene que ser operado en un circuito eléctrico separado.
19. Limpie el aparato regularmente para evitar la acumulación de grasa que pueda causar un incendio.
20. SIEMPRE PERMITA QUE LA PARRILLA SE ENFRÍE POR COMPLETO ANTES DE LIMPIARLA.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Nota:

A. Un cable eléctrico corto se ha seleccionado para reducir el peligro que puede ocasionar un cable más largo.

B. Cables de extensión están disponibles y pueden ser utilizados si el cuidado se ejercite en su uso.

C. Si se use un cable de extensión:

(1) La extensión deberá estar calificada para no menos del grado eléctrico marcado del aparato.

(2) Cuando se use un cable más largo asegúrese que no interfiera con la área de trabajo ni que cuelgue de modo que alguien pueda tirar de él o tropezarse.

Se emplean enchufes polarizados con un contacto más ancho que el otro para reducir los riesgos de choque eléctrico. Cuando el cable tiene este tipo de enchufe, se ajusta únicamente a un contacto polarizado. Si el enchufe no se ajusta en su contacto, inviértalo. Si aún así no se ajusta, busque la ayuda de un electricista calificado para que instale un contacto polarizado apropiado. Por ningún punto trate de modificar o hacerle cambios a la enchufe.

NOMBRES DE PARTES



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Retire todo material de empaque.
2. Limpie la parrilla con un paño humedecido.
3. Instale el control a la tapa como indicada arriba.
4. Durante el primer uso, el aparato puede emitir un olor leve.
   • Esto es debido a la novedad del producto.

DISPOSICIÓN ANTES DE USAR

1. Coloque el "Cool-Touch" base sobre una superficie resistente al calor y en una área bien ventilada.
2. Coloque la bandeja de grasa en el fondo de la base.
3. Añadir agua en la bandeja de goteo hasta que el fondo quede cubierto de agua.
4. Usando las "Cool-Touch" asas de la parrilla, coloque la parrilla de acabado antiadherente sobre la base.
   • Asegúrese que la bandeja de grasa y la parrilla estén reunidas correctamente sobre la base.
5. Conectar el control de temperatura en el costado de la parrilla.
   • Usar sólo el control de temperatura que viene con la parrilla. El número de modelo está impreso en el control de temperatura y en la base de la parrilla; el número debe ser idéntico en ambos lugares.
6. Enchufe el cable a un tomacorriente regular.

INSTRUCCIONES PARA ASAR

1. Antes de precalentar para usar por vez primera, cure la superficie cepillando o pasando con papel de toalla aceite vegetal o bien rociándolo.
2. Ajuste el control de la temperatura a temperatura deseada.
3. Precaliente la unidad.
   • La luz indicadora se encenderá indicando que el poder está encendido. La luz se apagará cuando la parrilla haya alcanzado su temperatura elegida.
4. Coloque la comida directamente sobre la parrilla. Cocine sobre la parrilla a su gusto.
   • Refiera a la GUÍA PARA COCINAR para sugerencias. Refiera a la GUÍA DE TEMPERATURA para asegurar la seguridad del alimento.
5. Añadir agua en la bandeja de goteo para mantener el nivel. Procurar que el agua no desborde.

GUÍA PARA COCINAR

ALIMENTO	TIEMPO	TEMPERATURA
Pescado/Salmón	10-15 minutos	300°F
Tocino	10-15 minutos	275°F
Salchichas Largas	20 minutos	275°F
Hamburguesas	15-20 minutos	325°F
Salchichas	15 minutos	300°F
Pechugas de Pollo	15-20 minutos por cada lado	325°F
Chuletas de CerdoCon Hueso	10-12 minutos por cada lado	300°F
Bistec (poco cocido)	4-6 minutos por cada lado (dependiendo del grueso)	350°F
Bistec (bien cocido)	7-9 minutos por cada lado (dependiendo del grueso)	350°F
Chuletas de Cordero	6-7 minutos por cada lado	325°F

Nota: Esta guía es solamente para su referencia. Es posible que necesite ajustar el tiempo de cocinar y la temperatura dependiendo del tipo, tamaño y grueso del alimento.

PRECAUCIÓN

1. Aceite caliente y líquido pueden salpicar mientras que la grasa o los jugos golpean la bandeja de grasa. Tenga cuidado mientras que asa.
2. No toque ninguna superficie caliente mientras cocina. Ciertas partes de este aparato se hacen extremadamente caliente mientras que cocina, y se quedan calientes mientras que la unidad se está enfriando.
3. No sobrecargue la superficie de la parrilla.
4. Para su seguridad, no mueva el aparato cuando en uso.

GUÍA DE TEMPERATURA

Carne (poca cocida)	Temperatura Interna de 140°F
Carne (media cocida)	Temperatura Interna de 160°F
Carne (bien cocida)	Temperatura Interna de 170°F
Carne Molida	Temperatura Interna de 160°F
Pechugas de Pollo	Temperatura Interna de 170°F
Tiras de Pollo	Temperatura Interna de 180°F
Salchichas	Temperatura Interna de 165°F
Pescado	Temperatura Interna de 165°F
Cerdo	Temperatura Interna de 185°F
Cordero (medio cocido)	Temperatura Interna de 160°F

CONSEJOS PARA ASAR

- Remoje las broquetas de bambú o de madera en agua por lo menos de 30 minutos antes de usar para evitar de quemarse.
- Dé vuelta los alimentos con tenazas o con una espátula. No raye la superficie antiadherente de la parrilla.
- Corte los alimentos en pedazos pequeños e iguales para asegurar el asado igual.
- Utilice la guía de temperatura para asegurar la seguridad del alimento.

CUIDADO Y LIMPIEZA

PRECAUCIÓN: PERMITA QUE SE ENFRÍE POR COMPLETO ANTES DE LIMPIARLA.

1. Ajuste la perilla de temperatura en la posición “OFF” (apagada) y desenchufe el cable del tomacorriente.
2. Retire la perilla de temperatura de la unidad.
   - No sumerja la perilla de temperatura y no permita que se moje.
3. Usando las “Cool-Touch” asas de la parrilla, quite la parrilla de acabado antiadherente y límpiela con agua tibia y enjabonada. Use una esponja o un paño humedecido para limpiar la superficie de la parrilla.
   - No limpie la parrilla en la máquina lavaplatos.
4. Absorba cualquier exceso de agua o grasa de la bandeja de grasa con un papel de toalla.
5. Agarrando los lados del “Cool-Touch” base, puede mover la unidad cerca del fregadero.
   - Tenga cuidado de no derramar agua o grasa que está en la bandeja de grasa.
6. Retire la bandeja de grasa del “Cool-Touch” base con cuidado y lávelo con agua tibia y enjabonada.
   - La bandeja puede lavarse en la máquina lavaplatos.
7. Seque la unidad con un paño limpio.
8. Lave la tapa con agua tibia y enjabonada.
   - La tapa puede lavarse en la máquina lavaplatos.

RECETAS

Bistec a las Hierbas

Condimento:
- 3 dientes de ajo bien picado
- 1/2 taza de cebolla bien picada
- 2 cdtas de hierbas secas (albahaca, orégano, romero, o hojas del tomillo)
- 1/4 cdta pimienta negra

Carne:
- 1-2 lbs. (454-907 g) de solomillo sin hueso

Preparación:
1. Mezcle los condimentos en un tazón pequeño.
2. Frote uniformemente la mezcla del condimento por ambos lados de la carne.
3. Coloque el bistec sobre la parrilla precalentada a una temperatura de 350°F. Cocine de 5-10 minutos por ambos lados de la carne.

Kabobs de Pollo de Teriyaki

Marinada:
- 1/2 taza salsa de soya
- 1/4 taza jerez
- 3/4 taza azúcar moreno
- 2 cdas aceite vegetal
- 1 diente de ajo exprimido
- 1/2 cdta de jengibre molido
- 1 cdta cebolla verde picada

Carne y Vegetales:
- Aproximadamente 2 lbs.(907 g) de pechugas de pollo sin hueso y piel
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla roja
- 1 lata de piña en piezas

Preparación:
1. Mezcle todos los ingredientes juntos para la marinada.
2. Parta las pechugas de pollo, la cebolla roja y los pimientos en cuadraditos de aproximadamente 1 pulgada.
3. Marine por lo menos de 30 minutos.
4. Remoje las broquetas de bambú o de madera en agua por lo menos de 30 minutos antes de usar para evitar quemarse.
5. Coloque el pollo y los vegetales en las brochetas dividiendo el pollo y los vegetales por parejo.
6. Coloque las brochetas sobre la parrilla y cocine aproximadamente de 25 minutos a una temperatura de 350°F. Voltee las brochetas frecuentemente mientras se cocinan.

Salmón con Hierbas

Condimento:
- 2 cdas de chalote bien picado
- 1 cda de perejil picado
- 1/4 cdta de tomillo
- 1/2 cdta de estragón
- 1/4 cdta de albahaca
- 1 cda de jugo de limón
- 6 cdas de mantequilla
- sal y pimienta

Carne:
- 2 bistecs de salmón

Preparación:
1. Derrita la mantequilla, y cocine los chalotes hasta que estén blandos.
2. Agregue el tomillo, estragón, y jugo de limón.
3. Pase los bistecs con la mantequilla de hierba y rocíe con perejil.
4. Coloque los bistecs de salmón sobre la parrilla precalentada a una temperatura de 300°F. Cocine aproximadamente de 5-7 minutos por ambos lados.

ESPECIFICACIONES

	HPS-SG4
Power Source	120V 60 Hz
Power Consumption	1300W
Dimensions (w x d x h)	23⅝" x 14½" x 6 5/16"
Weight	7.5 lbs.

SANYO GARANTIA LIMITADA DE PARRILLA Y PLANCHA PARA EL USO INTERIOR

MODELO HPS-SG4

OBLIGACIONES

Para obtener servicios garantizados por fábrica, llame el número de teléfono de llamada gratis abajo. La unidad debe ser embalada en el cartón original o en un cartón firme y bien acolchonado para evitar daños durante el envío.
Nota: No devuelva esta unidad a la tienda de venta al por menor para servicio.

Para obtener servicios garantizado por fábrica, información sobre funcionamiento de un producto o para la resolución de problemas, llame
1-800-421-5013
Días Hábiles de 8:00 AM hasta 5:00 PM hora del Pacífico de los Estados Unidos
o visite nuestra página de Internet en www.sanyoservice.com

ESTA GARANTÍA ES VÁLIDA ÚNICAMENTE PARA PRODUCTOS SANYO COMPRADOS Y USADOS EN LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA.

ESTA GARANTÍA APLICA ÚNICAMENTE AL USUARIO AL POR MENOR ORIGINAL Y NO APLICA A PRODUCTOS USADOS PARA CUALQUIER OBJETO INDUSTRIAL, PROFESIONAL O COMERCIAL. EL CONTRATO DE COMPA Y VENTA O RECIBO DE VENTA CON FECHA ORIGINAL DEBE SER PRESENTADO AL CENTRO DE SERVICIO DE SANYO AUTORIZADO EN EL MOMENTO EN QUE SE SOLICITA SERVICIO DE GARANTÍA.

Sujeto a las OBLIGACIONES arriba y las EXCLUSIONES abajo, SANYO FISHER COMPANY (SFC) garantiza este producto SANYO contra defectos en materiales y mano de obra para los períodos de MANO DE OBRA y PIEZAS especificadas abajo. SFC reparará o reemplazará (a la opción de SFC) el producto y cualquiera de sus piezas que no conforman con esta garantía. El periodo de garantía comienza en la fecha en que el producto fue comprado por primera vez al nivel de venta al por menor.

MANO DE OBRA	PIEZAS
UN AÑO	UN AÑO

EXCLUSIONES

Esta garantía no cubre (A) el ajuste de controles operados por el cliente tal como explicados en el manual de instrucción del modelo apropiado, o (B) la reparación de cualquier producto cuyo número de serie ha sido alterado, desfigurado o retirado.

Esta garantía no aplicará a la configuración, instalación, retiro del producto para reparación o reinstalación del producto después de reparación.

Esta garantía no aplica a reparación o reemplazos necesitados por cualquier causa más allá del control de SFC incluyendo, pero no limitándose, a cualquier función defectuosa, defecto o fallo causado por o como resultado de servicio o piezas no autorizados, mantenimiento inapropiado, funcionamiento contrario a las instrucciones proporcionadas, accidentes de envío o de tránsito, modificación o reparación por el usuario, abuso, uso indebido, negligencia, accidentes, voltaje de línea de potencia incorrecta, incendio, inundación o otras Acciones de Dios, (fuerza mayor), o desgaste debido a uso normal.

Lo antedicho remplaza todas las otras garantías expresas y SFC no asume ni autoriza ninguna parte a asumir por la compañía cualquier otra obligación o responsabilidad.

LA DURACIÓN DE CUALQUIER GARANTÍA QUE PUEDE SER IMPLÍCITA POR LA LEY (INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD) SE LIMITA AL PERÍODO DE ESTA GARANTÍA. EN NINGÚN CASO SFC TENDRÁ RESPONSABILIDAD POR DAÑOS ESPECIALES, INCIDENTALES O CONSECUENTES QUE SURGEN DE LA POSESIÓN O USO DE ESTE PRODUCTO, O POR CUALQUIER DEMORA EN EL DESEMPEÑO DE SUS OBLIGACIONES BAJO ESTA GARANTÍA DEBIDO A CAUSAS MÁS ALLÁ DE SU CONTROL. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES SOBRE CUÁNTO TIEMPO DURA UNA GARANTÍA IMPLÍCITA Y/O NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS CONSECUENTES, ASÍ QUE LAS LIMITACIONES Y EXCLUSIONES ARRIBA POSIBLEMENTE NO APLICAN A USTED.

ESTA GARANTÍA LE DA A USTED DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. ES POSIBLE QUE USTED TENGA OTROS DERECHOS, QUE VARÍAN DE ESTADO A ESTADO.

Para su protección en el caso de robo o pérdida de este producto, por favor llene la información abajo para sus propios registros.

Número de Modelo ______________________ Número de Serie ______________________
(Ubicado en el lado atrás o de abajo de la unidad)
Fecha de Compra ______________________ Precio de Compra ______________________

Donde fue Comprado ____



SANYO Fisher Company
21605 Plummer Street
Chatsworth, CA 91311
www.sanyousa.com

0408

Printed in China